PIZZA PROGRAM

KATALOG SP-PRO d.o.o.

SP PRO

www.sp-pro.si

LEGENDA

- Število pizz
- Premer pizze
- Priključna napetost
- Priključna moč
- Temperatura
- A — Inox
- Teža
- Plin metan
- GPL
- Produkcija testa
- Kapaciteta posode
- R — Rustika

Spletna trgovina SP-PRO je družinsko podjetje, katerega osnovna dejavnost je prodaja profesionalne gostinske opreme na spletu in podpora strankam na vseh stopnjah sodelovanja. SP-PRO v svojih kadrih združuje 20-letne izkušnje pri prodaji hladilne opreme, katere smo pridobili z vodenjem tržišča za LTH Škofja Loka na področju Slovenije, Hrvaške, Bosne in Hercegovine, Srbije, Črne Gore, Kosova in Makedonije.

Kljub temu, da je naš primarni komunikacijski kanal spletna stran, še vedno velik poudarek dajemo osebnemu stiku, saj se zavedamo, da se zaradi tega naše stranke počutijo varno. S pomočjo odlične spletne strani vam želimo olajšati izbiro in zagotoviti hitrejši nakup. Veseli bomo tudi vsake povratne informacije, pohvale ali kritike našega dela, saj nam to pomaga pri nenehni rasti podjetja.

LINIJA MICRO | ELEKTRIČNE PEČI ____ 01-02
LINIJA E | ELEKTRIČNE PEČI ____ 03-04
LINIJA F | ELEKTRIČNE PEČI ____ 05-06
LINIJA FR | ELEKTRIČNE PEČI ____ 07-08
LINIJA DE LUXE | ELEKTRIČNE PEČI ____ 09-10
LINIJA X30/x36 | ELEKTRIČNE PEČI ____ 11-14
LINIJA XR36 | ELEKTRIČNE PEČI ____ 12
LINIJA PLIN | PLINSKE PEČI ____ 15-16
DODATNA OPREMA | NAPE | STOJALA ____ 17-18
BASIC | E-START | ELEKTRIČNE PEČI ____ 19-20
MEŠALCI | MEŠALCI ZA PIZZA TESTO ____ 21-22
VALJAR | VALJAR ZA PIZZA TESTO ____ 23
LINIJA T | PEČI ZA PEKO KRUHA ____ 24

LINIJA MICRO | ELEKTRIČNE PEČI

Profesionalne električne peči iz linije Micro so manjše peči, ki so poleg profesionalne uporabe primerne tudi za uporabo v gospodinjstvih. Idealne so za peko različnih pizz in žemljic. Hrano lahko pečemo neposredno na plošči ali pa v pekaču. Vse vrste peči te serije ohranjajo standardni nadzor temperature. Visoko kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna.

MICRO
MICRO V

MICRO
h. 18

MICRO
h. 22

MICRO 2
MICRO 2V

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
MICRO V	A	1	40	405	405	110	555	460	290	230 / 1 / 50	2,2	50-500	26
MICRO h. 18	A	1	40	405	405	180	555	460	360	230 / 1 / 50	2,2	50-500	29
MICRO h. 22	A	1	40	405	405	220	600	560	400	230 / 1 / 50	2,2	50-400	33
MICRO 2 MICRO 2 V	A	2	40	405	405	110	555	460	535	230 - 400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,4	50-500	46

LINIJA MICRO | ELEKTRIČNE PEČI

MICRO 500

OPCIJA

MICRO 2 500

OPCIJA

MINI 3T
A/R

		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
MICRO 500	A	1	50	500	510	110	715	570	310	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4	50-500	45
MICRO 2 500	A	2	50	500	510	110	715	570	550	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8	50-500	79
MINI 3T	A R	2	50	500	510	110	780	600	530	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	73

LINIJA E | ELEKTRIČNE PEČI

Profesionalne električne peči iz linije E imajo komoro za peko pizz s premerom 30 cm. Izdelane so iz nerjavečega jekla. Opremljene so s pirometrom za merjenje temperature in notranjo halogensko osvetlitvijo. Mehanska termostata za strop in tla omogočata neodvisen nadzor temperature. Določeni modeli peči vsebujejo tudi mehanski termostat. Kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna. Glavna značilnost te serije peči je enostavnost uporabe.

E4, E6
A/R

E44, E66
A/R

MOD.				∅	X Z			X Z						
			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
E4	A	R	4	30	610	610	140	900	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,200	50-500	78
E44	A	R	4+4	30	610	610	140	900	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8,400	50-500	135
E6	A	R	6	30	610	915	140	900	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	7,200	50-500	106
E66	A	R	6+6	30	610	915	140	900	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	14,400	50-500	178

LINIJA E | ELEKTRIČNE PEČI

E6/60, E9, E12
A/R

E66/60, E99, E12, E12+12
A/R

MOD.			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
E6/60	A	R	6	30	915	610	140	1150	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6,4	50-500	112
E66/60	A	R	6+6	30	915	610	140	1150	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-500	187
E9	A	R	9	30	915	915	140	1150	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9,6	50-500	145
E99	A	R	9+9	30	915	915	140	1150	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	19,2	50-500	252
E12	A	R	12	30	915	1220	140	1150	1320	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-500	180
E12 + 12	A	R	12+12	30	915	1220	140	1150	1320	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	25,6	50-500	317

LINIJA F | ELEKTRIČNE PEČI

Profesionalne električne peči iz linije F imajo komoro za peko pizz s premerom 36 cm. Izdelane so iz nerjavečega jekla. Opremljene so s pirometrom za merjenje temperature in notranjo halogensko osvetlitvijo. Mehanska termostata za strop in tla omogočata neodvisen nadzor temperature. Kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna. Serijo treh grelnih elementov in osnovno ploščo poganja kontaktor. Na željo stranke je možna tudi opcija z digitalnim termoregulatorjem z digitalnim zaslonom.

F72-4, F72-6
A/R

F72-44, F72-66
A/R

MOD.			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
F72-4	A	R	4	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	103
F72-44	A	R	4+4	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	174
F72-6	A	R	6	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	139
F72-66	A	R	6+6	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	232

LINIJA F | ELEKTRIČNE PEČI

F108-6, F108-9
A/R

Opcija - digitalni termostat

F108-66, F108-99
A/R

MOD.			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
F108-6	A	R	6	36	1080	720	140	1370	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	145
F108-66	A	R	6+6	36	1080	720	140	1370	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	240
F108-9	A	R	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	189
F108-99	A	R	9+9	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	346

LINIJA FR | ELEKTRIČNE PEČI

Profesionalne električne peči iz linije FR imajo komoro, ki je v celoti obložena s kamnom. Za to linijo peči je značilno, da imajo dodatno izolacijo in ohranjajo temperaturo v peči dlje časa. Vrata in okvir sta Izdelana iz nerjavečega jekla. Opremljene so s pirometrom za merjenje temperature in notranjo halogensko osvetlitvijo. Mehanska termostata za strop in tla omogočata neodvisen nadzor temperature. Kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna. Serijo treh grelnih elementov in osnovno ploščo poganja kontaktor. Na željo stranke je možna tudi opcija z digitalnim termoregulatorjem z digitalnim zaslonom.

FR72-4, FR72-6
A/R

Opcija - digitalni termostat

FR72-44, FR72-66
A/R

MOD.			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
FR72-4	A	R	4	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	127
FR72-44	A	R	4+4	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	226
FR72-6	A	R	6	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	173
FR72-66	A	R	6+6	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	316

LINIJA FR | ELEKTRIČNE PEČI

FR108-6, FR108-9
A/R

Opcija - digitalni termostat

FR108-66, FR108-99
A/R

MOD.			N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
FR108-6	A	R	6	36	1080	720	140	1370	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	174
FR108-66	A	R	6+6	36	1080	720	140	1370	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	309
FR108-9	A	R	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	237
FR108-99	A	R	9+9	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	437

LINIJA DE LUXE | ELEKTRIČNE PEČI

Profesionalne električne peči iz linije De-Luxe imajo posebno komoro s številnimi širokimi koti. Sprednja stran je izdelane iz nerjavečega jekla ter primerne za peko pizz in žemljic različnih dimenzij. Nadzor temperature nam omogoča digitalen prikaz na LCD zaslonu. Termostat digitalno regulira temperaturo. Opremljene so s pirometrom za merjenje temperature in notranjo halogensko osvetlitvijo. Kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna. Serijo treh grelnih elementov in osnovno ploščo poganja kontaktor.

MOD.			∅	A	B	C	D	E	H	A	B	C	D	E	H				
		N.	cm													V / Hz	KW	°C	
DE LUXE 1	A	7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	450	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	11,8	50-500	205

LINIJA DE LUXE | ELEKTRIČNE PEČI

MOD.		N.	cm	A	B	C	D	E	H	A	B	C	D	E	H	V / Hz	KW	°C	
DE LUXE 2	A	7+7	36	600	1080	1080	600	700	160	680	1360	1430	740	890	800	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	23,6	50-500	375

LINIJA X30 | ELEKTRIČNE PEČI

Serija profesionalnih električnih pečic iz linije X, ki spada v začetek naše ponudbe, vključuje 12 modelov – šest jih je zasnovanih za pizze s premerom 30 cm ter šest za pizze s premerom 36 cm. Zahvaljujoč prenovljeni obliki in novemu sistemu montaže so stroški manjši, hkrati pa se ohranijo vodilne kakovosti peči. Opremljene so s pirometrom za merjenje temperature in notranjo halogensko osvetlitvijo. Mehanska termostata za strop in tla omogočata neodvisen nadzor temperature. Kvalitetna izolacijska volna je sestavni del peči, površina za peko pa je izdelana iz ognjevzdržnega kamna.

X4/30,X6/30

X44/30,X66/30

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
X 4 /30	A	4	30	610	610	140	900	735	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	4,200	50-500	76
X 44 /30	A	4+4	30	610	610	140	900	735	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	8,400	50-500	132
X 6 /30	A	6	30	610	915	140	900	1020	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	7,200	50-500	104
X 66 /30	A	6+6	30	610	915	140	900	1020	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	14,400	50-500	176

LINIJA X36 | ELEKTRIČNE PEČI

X9/36

X99/36

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
X9/36	A	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	180
X 99 /36	A	9+9	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	330

LINIJA XR36 | ELEKTRIČNE PEČI

XR4/36, XR6/36

XR44/36,X66/36

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
XR 4 / 36	A	4	36	720	720	140	1010	850	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6	50-500	127
XR 44/36	A	4+4	36	720	720	140	1010	850	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12	50-500	226
XR 6/ 36	A	6	36	720	1080	140	1010	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	9	50-500	174
XR 66/36	A	6+6	36	720	1080	140	1010	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	18	50-500	309

LINIJA XR36 | ELEKTRIČNE PEČI

XR9/36

XR99/36

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	V / H z	KW	°C	ca. KG.
XR 9 / 36	A	9	36	1080	1080	140	1370	1210	420	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	13,2	50-500	237
XR 99/36	A	9+	36	1080	1080	140	1370	1210	750	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	26,4	50-500	437

LINIJA PLIN | PLINSKE PEČI

Plinske peči omogočajo odlično peko, ki je primerljiva s peko v krušni peči. Območje vključuje 7 modelov – trije so zasnovani za pizze z premerom 30 cm in štirje za pizze s premerom 36 cm. Posebna oblika stranskih usmerjevalnikov zraka znotraj komore je v celoti izdelana iz nerjavečega jekla. Omogočajo usmerjanje toplote proti zgornjem delu stropa in ognjevzdržna površina plamena zadržuje na območju pečenja. Digitalni termostat regulira jakost plamena in temperaturo. Vse peči so potrjene s strani uporabnikov in letnega opravljanja testov o kakovosti peči.

G4, G6

G9

MOD.		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	kCal/h	m³ / h	Kg / h	V / H z	°C	ca. KG.
G4	A	4	30	620	620	155	1000	840	470	11.954	1,470	1,087	230 / 1 / 50	50-500	115
G6	A	6	30	620	920	155	1000	1140	470	15.480	1,904	1,408	230 / 1 / 50	50-500	146
G9	A	9	30	920	920	155	1300	1140	470	21.070	2,592	1,917	230 / 1 / 50	50-500	181

LINIJA PLIN | PLINSKE PEČI

G4/72, G6/72

G6/108, G9/108

		N.	cm	Š	G	V	Š	G	V	kCal/h	m³ / h	Kg / h	V / H z	°C	ca. KG.
G4/72	A	4	36	720	720	155	1095	940	470	14.617	1,799	1,321	230 / 1 / 50	50-500	132
G6/72	A	6	36	720	1080	155	1095	1300	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	161
G6/108	A	6	36	1080	720	155	1455	940	470	19.346	2,381	1,748	230 / 1 / 50	50-500	166
G9/108	A	9	36	1080	1080	155	1455	1300	470	25.795	3,175	2,331	230 / 1 / 50	50-500	230

DODATNA OPREMA | NAPE | STOJALA

Kuhinjske nape so na voljo za vseh 47 modelov električnih peči (razen za serijo MICRO in MINI). Enostavne so za namestitev in opremljene s tremi hitrostmi sesalnega motorja. Zahvaljujoč filtru z aktivnim ogljem jih je možno uporabljati brez povezave z dimnikom.

Napa je enostavna za namestitev, s tremi hitrostmi sesanja zraka.
Možnost uporabe aktivnega filtra z ogljem ali pa priklopa na dimnik.

Filter z aktivnim ogljem

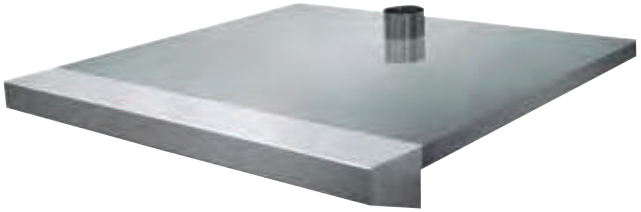
Višina stojala:
- 85 cm za dvonadstropne pizza peči
- 98 cm za enonadstropne pizza peči

Stojalo za pizza peč s kolesi ali brez

Ogrevalna omara črno lakirana 0-90 ° C.

DODATNA OPREMA | NAPE | STOJALA

Kuhinjske nape so na voljo za vseh 47 modelov električnih peči (razen za serijo MICRO in MINI).
Napa (pokrov) je enostavna za namestitev ni pa opremljena z motorjem.



Pokrov za model E, F, FR, X Serio - brez motorja

Dimnik

MOD.		mm	X	Y	ca. KG.
MOD. 1	A	150	310	500	3
MOD. 2	A	200	400	640	4
MOD. 3	A	250	460	710	5,5

G4	150 mm	G4 + G4	150 mm
G6	150 mm	G6 + G6	200 mm
G9	150 mm	G9 + G9	200 mm
G4/72	150 mm	G4/72 + G4/72	200 mm
G6/72	150 mm	G6/72 + G6/72	200 mm
G6/108	150 mm	G6/108 + G6/108	200 mm
G9/108	200 mm	G9/108 + G9/108	250 mm

Priključni dimnik za dvoetažne plinske peči

MOD.		mm	X	Z	Y	ca. KG.
MOD. 1	A	150	310	200	690	6
MOD. 2	A	200	310	200	690	6
MOD. 3	A	250	420	255	755	7

LINIJA BASIC | ELEKTRIČNE PEČI

MODEL		BASIC 4	BASIC 44
Temperatura	°C	50 - 500°	50 - 500°
Napetost	V	230 / 400	230 / 400
Moč	W	4800	9600
Zunanja dimenzija	Cm	92,5x83,5x33,5 (ŠxGxV)	92,5x83,5x54,5 (ŠxGxV)
Dimenzija komore	Cm	70x70x14 (ŠxGxV)	70x70x14 (ŠxGxV)
Masa	Kg	50	91

LINIJA E-START | ELEKTRIČNE PEČI

MODEL		4	6	4+4	6+6	9	9+9
Temperatura	°C	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500	50 - 500
Napetost	V	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400
Moč	W	4200	7200	8400	14400	1200	24000
Zunanja dimenzija	Cm	90x78,5x42 (ŠxGxV)	90x108x42 (ŠxGxV)	90x78,5x75 (ŠxGxV)	90x108x75 (ŠxGxV)	123x110x42 (ŠxGxV)	123x110x75 (ŠxGxV)
Dimenzija komore	Cm	66x66x14 (ŠxGxV)	66x99x14 (ŠxGxV)	66x66x14 (ŠxGxV)	66x99x14 (ŠxGxV)	99x99x14 (ŠxGxV)	99x99x14 (ŠxGxV)
Število komor	N°	1	1	2	2	1	2
Masa	Kg	73	93	123	159	120	221

MEŠALCI TESTA | SPIRALNI MEŠALCI ZA IZDELAVO TESTA

Spiralni mešaleci za testo IMR so sestavljeni iz ohišja in posode, posoda je narejena iz nerjavečega jekla. Predstavlja odličen stroj za pizzerije, slaščičarne, pekarne, ipd. S pomočjo posebne oblike spirale, ki je prav tako izdelana iz nerjavečega jekla, mešalec v le nekaj minutah popolnoma zgnete testo. Poleg tega je opremljen s kolesi, časovnikom in varnostnim stikalom. Mešalec ima prenos preko verige, zato je primeren za gnetenje najtršega testa, direkten zobniški prenos pa poskrbi za stabilnost gnetenja. Možnost izbire med enofaznim in trofaznim priklopom. Model IMR ima možnost dvižne glave in snemljive posode.

Ena prestava - opcija dveh prestav

MOD.		X	Z	Y	V / H z	Hp / KW	Kg	Lt.	ca. KG.
IMR22	A+	420	720	640	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1,2 / 1	18	22	96
IMR33	A+	460	840	730	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	2	25	33	126
IMR42	A+	490	860	730	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	2	38	42	130

MEŠALCI TESTA

SPIRALNI MEŠALCI ZA IZDELAVO TESTA

Spiralni mešaleci za testo IM so sestavljeni iz ohišja in posode, posoda je narejena iz nerjavečega jekla. Predstavlja odličen stroj za pizzerije, slaščičarne, pekarne, ipd. S pomočjo posebne oblike spirale, ki je prav tako izdelana iz nerjavečega jekla, mešalec v le nekaj minutah popolnoma zgnete testo. Poleg tega je opremljen s kolesi, časovnikom in varnostnim stikalom. Mešalec ima prenos preko verige, zato je primeren za gnetenje najtršega testa, direkten zobniški prenos pa poskrbi za stabilnost gnetenja. Možnost izbire med enofaznim in trofaznim priklopom. Model IM nima možnosti dvižne glave in snemljive posode.

Ena prestava - opcija dveh prestav

MOD.		X	Z	Y	V / Hz	W	Kg	Lt.	ca. KG.
IM10	A+	270	540	560	230 / 1 / 50	367	8	10	48
IM22	A+	400	690	630	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	735	18	22	75
IM33	A+	480	830	720	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1.470	25	33	104
IM42	A+	470	850	720	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1.470	38	42	107
IM53	A+	530	860	720	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	1.470	44	53	110

VALJAR | VALJAR ZA PIZZA TESTO

Valjar za pizza testo je profesionalni stroj primeren tudi za izdelavo testa za različna peciva.
Ohišje je narejeno iz nerjavečega jekla. Omogoča hitro in kvalitetno valjanje testa debeline od (0,3 mm do 5,5 mm).

S32, S42

S42MR

S42RP

MOD.		X	Z	Y	V / Hz	KW	GR.	cm	ca. KG.
S32	A	440	340	640	230 / 1 / 50	0,37	80:210	14 / 31	27
S42	A	540	390	740	230 / 1 / 50	0,37	210:600	26 / 40	33
S42RP	A	540	390	720	230 / 1 / 50	0,37	210:600	26 / 40	34
S42MR	A	540	340	370	230 / 1 / 50	0,37	210:600	26 / 40	31

LINIJA T | PEČI ZA PEKO KRUHA

T2, T3

T22, T33

MOD.		N.	X	Z	Y	X	Z	Y	V / Hz	KW	°C	ca. KG.
T2	A	2	840	700	180	1125	830	465	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	6,4	50-450	106
T22	A	2+2	840	700	180	1125	830	835	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	12,8	50-450	179
T3	A	3	1260	700	180	1545	830	465	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	10	50-450	147
T33	A	3+3	1260	700	180	1545	830	835	230-400 / 3 / 50 230 / 1 / 50	20	50-450	261

SP PRO
www.sp-pro.si

SP-PRO d.o.o.
Savska cesta 34
4000 Kranj

+386 40 142 283
info@sp-pro.si
www.sp-pro.si